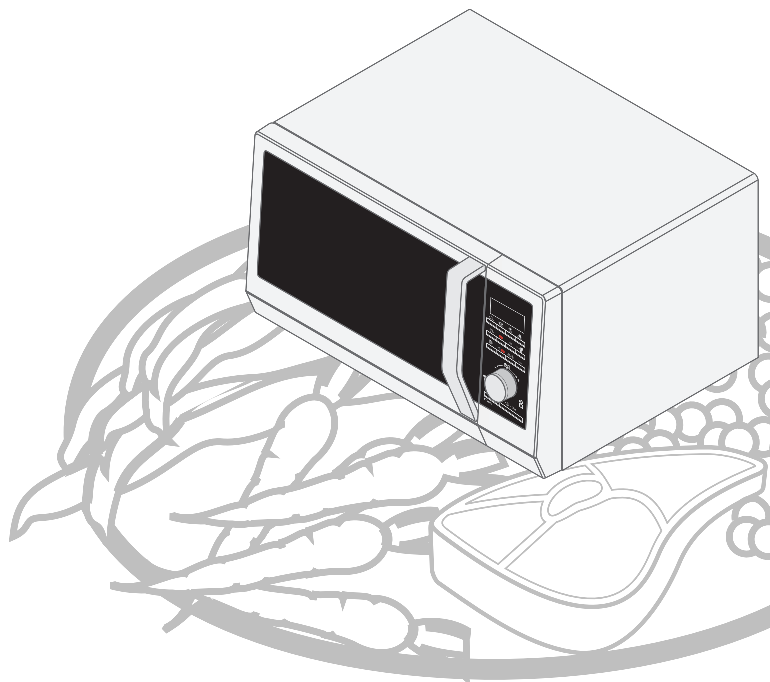
SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

Instrukcja obsługi i zasady przygotowywania potraw

CE117A / CE117AE/ CE117AT

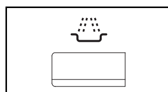


Kod produktu: DE68-03509W

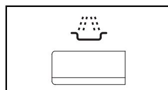
PL

Skrócona instrukcja obsługi

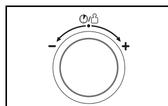
Chcę przygotować posiłek



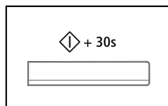
1. Umieść potrawę w kuchence.
   Naciśnij przycisk **mikrofal** ( ).



2. Naciśnij wielokrotnie **przycisk mikrofal** ( ) do momentu wyświetlenia odpowiedniego poziomu mocy.

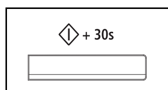


3. Określ czas przygotowania, obracając odpowiednio **pokrętło wielofunkcyjne.**



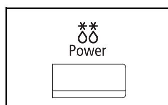
4. Naciśnij przycisk **startowy** ( ).
   Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę.
   ◆ Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Chcę wydłużyć czas o kolejne 30 sekund

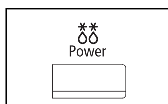


Pozostaw posiłek w kuchence.
Naciśnij przycisk **+30 sec** raz lub więcej razy, jeśli chcesz kilkakrotnie wydłużyć czas o 30 sekund.

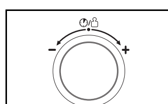
Chcę szybko rozmrozić posiłek



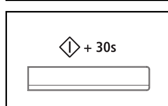
1. Umieść zamrożony posiłek w kuchence.
   Naciśnij przycisk **szybkiego rozmrażania** ( ).



2. Wybierz rodzaj żywności, naciskając przycisk **szybkiego rozmrażania** ( ) do momentu wyświetlenia żądanej kategorii.



3. Określ wagę, obracając odpowiednio **pokrętło wielofunkcyjne**.



4. Naciśnij przycisk **startowy** ( ).
   Efekt: Rozpocznie się rozmrażanie.
   ◆ Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Korzystanie z czyszczenia parowego (CE117AE)

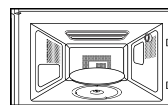
Powierzchnia wnęki pokrywa się parą wydzielaną przez system czyszczenia parowego. Po użyciu funkcji czyszczenia parowego wnękę kuchenki można z łatwością wyczyścić.

☛ Z funkcji tej należy korzystać dopiero po całkowitym ostygnięciu kuchenki (do temperatury pokojowej).

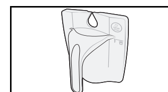
☛ Należy używać wyłącznie zwykłej wody, a nie wody destylowanej.

☛ Po zakończeniu czyszczenia parowego warto skorzystać z funkcji odświeżania zapachu.

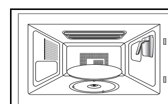
☛ Jeśli podczas działania drzwiczki będą otwarte, zostanie wyświetlony symbol „E-47".
(Woda w kuchence będzie bardzo gorąca ze względu na użycie funkcji czyszczenia parowego).



1. Otwórz drzwiczki.

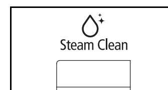


2. Wypełnij pojemnik wodą do wysokości oznaczonej linią.
   (Odpowiada to objętości około 30 ml).

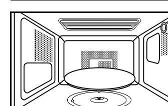


3. Zamocuj pojemnik po prawej stronie kuchenki.

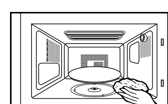
4. Zamknij drzwiczki.



5. Naciśnij przycisk **czyszczenia parowego** ( ).
   (Żarówka nie świeci w czasie czyszczenia parowego).



6. Otwórz drzwiczki.



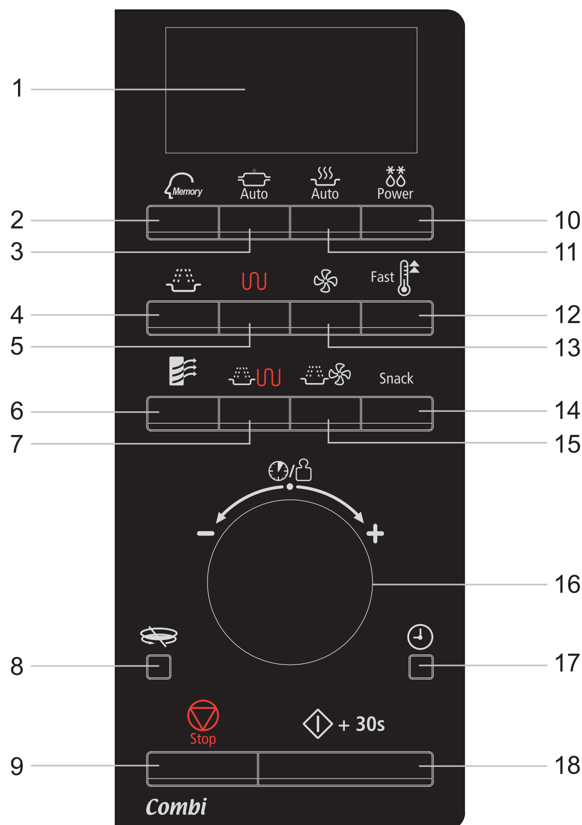
7. Wyczyść wnękę kuchenki suchą ściereczką do wycierania naczyń.
   Wyjmij tacę obrotową i wyczyść stojak papierem kuchennym.

Ostrzeżenie!

- Pojemnika z wodą można używać wyłącznie w trybie „**czyszczenia parowego**".
- Gotując dania nie mające postaci płynnej, należy wyjąć pojemnik z wodą, ponieważ może on ulec uszkodzeniu i spowodować pożar kuchenki mikrofalowej.

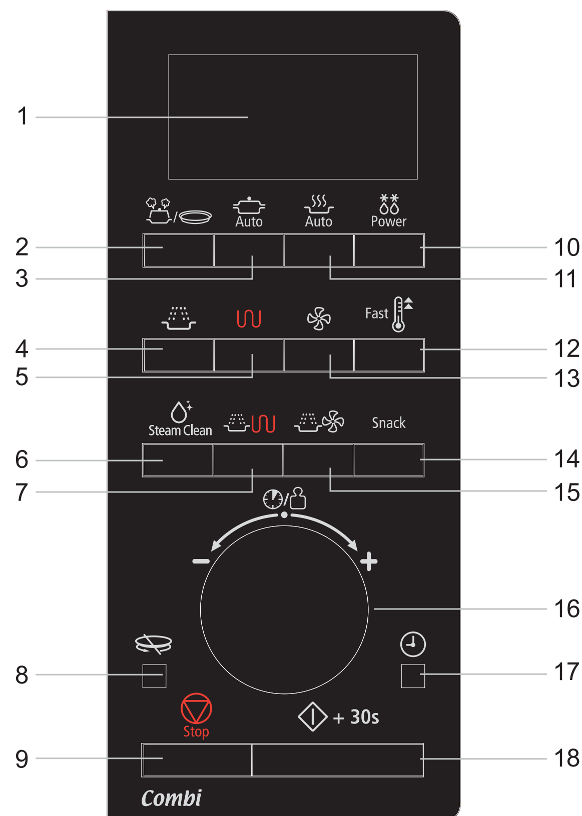
PL

Model: CE117A, CE117AT



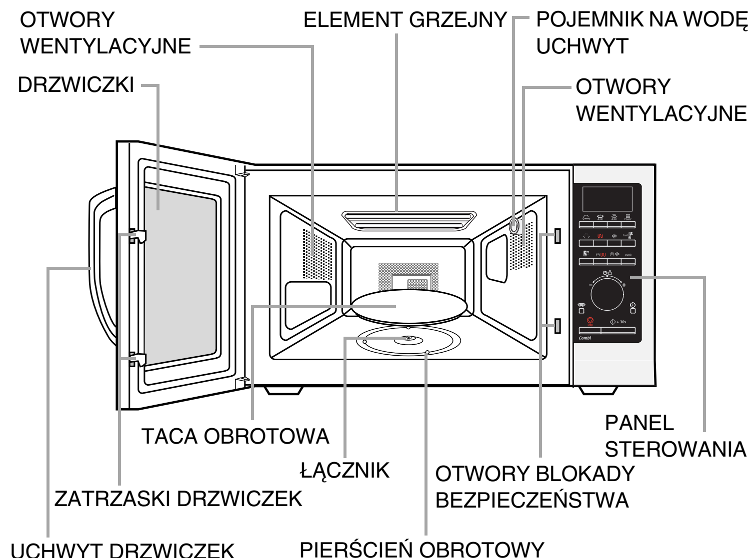
1. WYŚWIETLACZ
2. PRZYCISK PAMIĘCI
3. PRZYCISK AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA
4. PRZYCISK MIKROFALE
5. PRZYCISK GRILLA
6. PRZYCISK FUNKCJI ODŚWIEŻANIA ZAPACHU
7. PRZYCISK MIKROFALE+GRILL
8. PRZYCISK WŁ./WYŁ. TACY OBROTOWEJ
9. PRZYCISK ZATRZYMANIA/ ANULOWANIA
10. PRZYCISK FUNKCJI SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA
11. PRZYCISK FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA
12. PRZYCISK AUTOMATYCZNEGO SZYBKIEGO PODGRZEWANIA
13. PRZYCISK GOTOWANIA KONWEKCYJNEGO
14. TRYB PRZEKĄSKI
15. PRZYCISK MIKROFALE+GOTOWANIE KONWEKCYJNE
16. POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE (czas, waga i wielkość porcji)
17. PRZYCISK USTAWIANIA ZEGARA
18. PRZYCISK STARTOWY / +30 S

Model: CE117AE



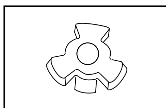
1. WYŚWIETLACZ
2. PRZYCISK AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA NA PARZE I OPIEKANIA NA KRUCHO
3. PRZYCISK AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA
4. PRZYCISK MIKROFALE
5. PRZYCISK GRILLA
6. PRZYCISK CZYSZCZENIA PAROWEGO
7. PRZYCISK MIKROFALE+GRILL
8. PRZYCISK WŁ./WYŁ. TACY OBROTOWEJ
9. PRZYCISK ZATRZYMANIA/ ANULOWANIA
10. PRZYCISK FUNKCJI SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA
11. PRZYCISK FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA
12. PRZYCISK AUTOMATYCZNEGO SZYBKIEGO PODGRZEWANIA
13. PRZYCISK GOTOWANIA KONWEKCYJNEGO
14. TRYB PRZEKĄSKI
15. PRZYCISK MIKROFALE+GOTOWANIE KONWEKCYJNE
16. POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE (czas, waga i wielkość porcji)
17. PRZYCISK USTAWIANIA ZEGARA
18. PRZYCISK STARTOWY / +30 S

Piekarnik

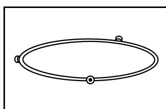


Akcesoria

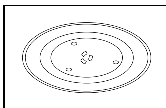
W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby:



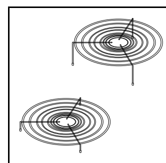
1. **Łącznik**, który należy umieścić prawidłowo na wale silnika w podstawie kuchenki.
   Przeznaczenie: Łącznik powoduje obracanie się tacy.



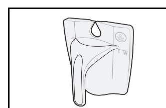
2. **Pierścień obrotowy**, który umieszcza się na środku kuchenki.
   Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



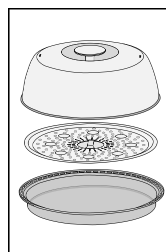
3. **Taca obrotowa**, umieszczana na pierścieniu obrotowym i mocowana w środkowej części do łącznika.
   Przeznaczenie: Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.



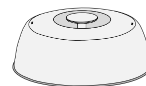
4. **Metalowe podstawy** (wysoka i niska), umieszczane na tacy obrotowej.
   Przeznaczenie: Metalowe podstawy mogą być używane do przygotowywania dwóch potraw jednocześnie. Mała potrawa może być umieszczona na tacy obrotowej, a druga - na podstawie. **Podstawy mogą być używane do grillowania, gotowania konwekcyjnego oraz gotowania w trybie kombinowanym**.



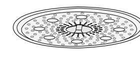
5. **Pojemnik na czystą wodę,** umieszczany po prawej stronie kuchenki. (wyłącznie CE117AE)
   Przeznaczenie: Pojemnik na wodę umożliwia korzystanie z funkcji czyszczenia parowego kuchenki.



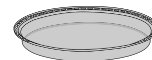
6. **Naczynie do gotowania na parze / Teflonowy talerz**, umieszczany na tacy obrotowej. (wyłącznie CE117AE)
   Przeznaczenie: Naczynie do gotowania na parze można używać do parowego opiekania na krucho.
   Talerz służy do lepszego przypiekania potraw w trybie kuchenki mikrofalowej lub grilla kombinowanego oraz do przygotowywania na krucho ciast i spodów do pizzy.



Pokrywka ze stali nierdzewnej

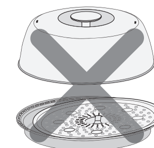


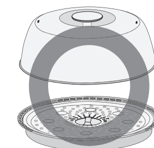
Taca do gotowania parowego

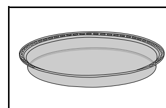


Talerz teflonowy do gotowania parowego/ opiekania na krucho









7. **Teflonowy talerz**, umieszczany na tacy obrotowej (wyłącznie CE117AT).
   Przeznaczenie: Talerz służy do lepszego przypiekania potraw w trybie kuchenki mikrofalowej lub grilla kombinowanego oraz do przygotowywania na krucho ciast i spodów do pizzy.

Akcesoria (ciąg dalszy)

Przestroga!

- Naczynia do gotowania na parze nie wolno używać z innym produktem lub modelem.
  Może to spowodować pożar lub poważne uszkodzenie produktu.
- Naczynia nie wolno używać, jeżeli nie jest ono wypełnione wodą i nie umieszczono w nim posiłku.
  Przed rozpoczęciem korzystania z naczynia, należy wlać do niego przynajmniej 500 ml wody.
  Mniejsza niż 500 ml ilość wody może spowodować, że gotowanie będzie niekompletne, lub wywołać pożar bądź poważne uszkodzenie produktu.
- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania pojemnika z naczynia po zakończeniu gotowania, ponieważ pojemnik będzie gorący.
- Naczynie należy używać wyłącznie w trybie „**automatycznego gotowania parowego / opiekania na krucho ( ): S-1 do S-5**".
- Talerza teflonowego należy używać wyłącznie w trybie „**automatycznego gotowania parowego / opiekania na krucho (): C-1 do C-5**".
- Upewnij się, że pokrywa jest nałożona w taki sposób, aby pasowała do talerza teflonowego.
  Jajka lub kasztany mogą eksplodować, jeżeli talerz i pokrywa nie zostaną zamontowane zgodnie z instrukcją.

Jak korzystać z instrukcji obsługi

Dziękujemy za zakup kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat przygotowywania potraw przy użyciu kuchenki mikrofalowej, w tym:

- ***zasad bezpieczeństwa,***
- ***akcesoriów i przyborów kuchennych,***
- ***pomocnych wskazówek dotyczących przygotowywania potraw.***

Wewnątrz okładki znajduje się skrócona instrukcja obsługi opisująca podstawowe czynności związane z obsługą kuchenki:

- ***Gotowanie (tryb mikrofal)***
- ***Rozmrażanie***
- ***Wydłużanie czasu pracy o kolejne 30 sekund w przypadku, gdy potrawa jest niedogotowana lub wymaga podgrzania.***

Na końcu instrukcji zamieszczono ilustracje kuchenki oraz panelu sterowania, umożliwiające szybsze zlokalizowanie przycisków.

Ilustracje w opisywanych krok po kroku procedurach są oznaczone dwoma różnymi symbolami:


Ważne


Uwaga

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE MOŻLIWEJ EKSPOZYCJI NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

(a) Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek), ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.

(b) Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.

(c) W przypadku uszkodzenia kuchenki nie wolno jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:
  (1) Drzwiczki (nie mogą być wygięte)
  (2) Zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)
  (3) Uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające

(d) Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

PL

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA NALEŻY JE UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ

Przed przystąpieniem do przygotowywania jedzenia w kuchence mikrofalowej (w formie stałej lub płynnej) należy przedsięwziąć poniższe środki ostrożności.

- Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
  NIE WOLNO używać pojemników z metalu, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itp.
  Należy usunąć metalowe zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb.

Powód: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.

- Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu. Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży.
- Przyrządzenie mniejszych ilości pożywienia wymaga krótszego czasu gotowania czy podgrzewania.
  W przypadku zastosowania normalnych czasów gotowania mogą one zostać zbyt mocno podgrzane lub nawet przypalone.
- W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.
- Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy przestrzegać poniższych zaleceń:
  ZAWSZE po wyłączeniu kuchenki należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała.
  W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać.
  W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY:
  * Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
  * Załóż czysty, suchy opatrunek.
  * Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.
- **NIE WOLNO** napełniać naczynia do jego maksymalnej objętości i NALEŻY używać naczyń, których górna część jest szersza od dolnej, aby uniknąć wykipienia wrzącego płynu. Butelki o wąskich szyjkach mogą eksplodować w przypadku przegrzania.
  NIE WOLNO podgrzewać pożywienia dla dziecka w butelce z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może ona wybuchnąć.
- Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.
- Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. Nie wolno również podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w łupinach, pomidorów itp.
- Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.
- **NIE WOLNO** zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Mogą się one zapalić, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze. Może to też spowodować przegrzanie się kuchenki i jej automatyczne wyłączenie. W takim przypadku nie można z niej korzystać do czasu ostygnięcia.
- **ZAWSZE** podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia oparzeń.
- **NIE WOLNO** dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych ścianek kuchenki do czasu ostygnięcia kuchenki.
- Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie; należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami. Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone.
- W czasie otwierania drzwiczek kuchenki należy zachować od niej odległość wyciągniętej ręki.

Powód: Gorące powietrze lub para wydobywające się z kuchenki mogą spowodować poparzenie.

- Podczas pracy urządzenia mogą być słyszalne „pstryknięcia” (szczególnie podczas rozmrażania).

Powód: Ten dźwięk występuje podczas zmian mocy i nie stanowi powodu do obaw.

- **NIE WOLNO** włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Zasilanie zostanie automatycznie wyłączone ze względów bezpieczeństwa. Używanie kuchenki jest możliwe po odczekaniu przynajmniej 30 minut.
  Zalecane jest pozostawianie w kuchence szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofale w razie przypadkowego włączenia kuchenki.
- Kuchenki mikrofalowej nie należy umieszczać w szafce.

WAŻNE

- **NIGDY** nie wolno pozwalać małym dzieciom bawić się kuchenką mikrofalową. Nie wolno również pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu pracującej kuchenki mikrofalowej. Nie powinno się trzymać ani chować bezpośrednio nad kuchenką przedmiotów, które mogą interesować dzieci.
- Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie podczas pracy ulega nagrzaniu. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.
- **NIE WOLNO** do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby (o ile dostępna).

OSTRZEŻENIE:

Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone - muszą one najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.

OSTRZEŻENIE:

Wykonywanie przez osoby niewykwalifikowane czynności serwisowych i napraw wymagających zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym może być bardzo niebezpieczne.

OSTRZEŻENIE:

Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż może to spowodować ich wybuch.

OSTRZEŻENIE:

Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej bez nadzoru dorosłych wyłącznie po wyjaśnieniu im, jak bezpiecznie obsługiwać to urządzenie, oraz jakie ryzyko wiąże się z jego niewłaściwym użytkowaniem.

OSTRZEŻENIE:

Dzieci mogą z korzystać z trybu kombinowanego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.

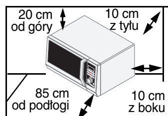
OSTRZEŻENIE:

Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

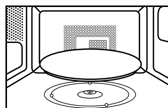
- Ze względów bezpieczeństwa nie należy czyścić urządzenia strumieniem pary lub środkiem czyszczącym pod wysokim ciśnieniem.

Instalowanie kuchenki mikrofalowej

Ustaw kuchenkę na płaskiej powierzchni, 85 cm od podłogi. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki.



1. Instalując kuchenkę, zapewnij jej odpowiednią wentylację, pozostawiając przynajmniej 10 cm przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia oraz 20 cm nad urządzeniem.



2. Wyjmij wszystkie elementy opakowania z wnętrza kuchenki. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową.
Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.

3. Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

☛ Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie.
W celu zapewnienia bezpieczeństwa przewód należy podłączyć do 3-bolcowego, uziemionego gniazdka prądu przemiennego o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz. Uszkodzony przewód zasilający urządzenia należy wymienić na specjalny przewód.

☛ Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu zwykłej kuchenki lub kaloryfera. Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki dotyczących źródła zasilania, a zastosowany przedłużacz musi spełniać takie same normy, jak przewód zasilający dostarczony z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

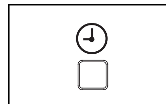
Ustawianie godziny

PL

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona we wbudowany zegar. Godzina może być wyświetlana w formacie 12- i 24-godzinnym. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

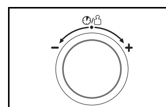
- ***przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej,***
- ***po awarii zasilania.***

 Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy.

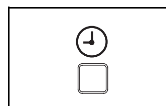


1.

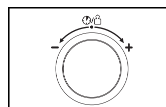
Aby wyświetlić czas w formacie	**Następnie naciśnij przycisk Zegar** (◷)
12-godzinnym	jeden raz
24-godzinnym	dwa razy



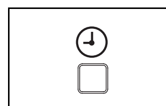
2. Obróć **pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić godzinę.



3. Naciśnij przycisk **zegara** (◷).



4. Obróć **pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić minuty.



5. Po wyświetleniu właściwego czasu naciśnij ponownie przycisk **zegara** (◷), aby uruchomić zegar.
Efekt: Godzina jest wyświetlana zawsze, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest używana.

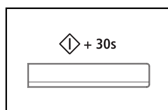
PL

Sprawdzanie poprawności działania kuchenki

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie. W przypadku wątpliwości należy zapoznać się z rozdziałem „Co robić w przypadku problemu lub wątpliwości” na następnej stronie.

✉ Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchence. Jeśli używany jest inny poziom mocy niż maksymalny (100 % = 900 W), zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.

Otwórz drzwiczki kuchenki przy użyciu uchwytu po prawej stronie drzwiczek. Umieść szklankę wody na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



Naciśnij przycisk **startowy** (◇) i ustaw czas na 4 lub 5 minut, naciskając przycisk **startowy** (◇) odpowiednią ilość razy.

Efekt: Kuchenka będzie podgrzewała wodę przez 4 lub 5 minut. Po tym czasie woda powinna zawrzeć.

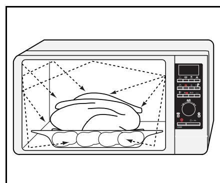
Jak działa kuchenka mikrofalowa

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości, których energia umożliwia gotowanie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.

Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- ***rozmrażania,***
- ***podgrzewania***
- ***gotowania***

Zasada działania



1. Mikrofale generowane przez magnetron ulegają odbiciom wewnątrz kuchenki i rozprzestrzeniają się równomiernie, padając na pożywienie obracające się na tacy. Dzięki temu pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofale są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Proces jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.
3. Czas przygotowania zależy od użytego pojemnika i właściwości pożywienia:
   - ilości i gęstości,
   - zawartości wody,
   - temperatury początkowej (zamrożone czy niezamrożone).

☛ Ponieważ wnętrze pożywienia jest gotowane/podgrzewane dzięki zjawisku rozproszenia temperatury, proces jest kontynuowany nawet po wyjęciu pożywienia z kuchenki. Należy zatem przestrzegać czasów przygotowania określonych w przepisach oraz w niniejszej instrukcji, aby zapewnić:

- równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia,
- równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia.

Co robić w przypadku problemu lub wątpliwości

Zapoznanie się z działaniem nowego urządzenia zawsze zajmuje nieco czasu. W przypadku wystąpienia któregokolwiek z problemów opisanych poniżej należy wypróbować sugerowane rozwiązania. Być może pozwoli to zaoszczędzić czas i uniknąć kłopotów związanych z niepotrzebnym wzywaniem serwisu.

◆ Poniżej opisane zjawiska są normalne.
- Skraplanie się wilgoci wewnątrz kuchenki
- Przepływ powietrza wokół drzwiczek i obudowy
- Odbijanie się światła wokół drzwiczek i obudowy
- Wydobywanie się pary z otworów wentylacyjnych lub w okolicach drzwiczek

◆ Jedzenie nie jest wcale gotowe.
- Czy wyłącznik czasowy został ustawiony poprawnie i został naciśnięty przycisk **startowy** (◇)?
- Czy drzwiczki są zamknięte?
- Czy obwód sieci elektrycznej został przeciążony, co spowodowało przepalenie lub wybicie bezpiecznika?

◆ Jedzenie jest za mało lub zbyt mocno ugotowane.
- Czy dla danego typu żywności został ustawiony odpowiedni czas przygotowania?
- Czy został wybrany odpowiedni poziom mocy?

◆ Wewnątrz kuchenki występuje iskrzenie i trzaski (powstaje łuk elektryczny).
- Czy zostało użyte naczynie z metalowymi zdobieniami?
- Czy w kuchence znajduje się widelec lub inny metalowy przedmiot?
- Czy folia aluminiowa znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek?

◆ Działanie kuchenki zakłóca pracę radia i telewizora.
- Podczas pracy kuchenki mogą występować niewielkie zakłócenia pracy radia i telewizora. Następujące zjawiska są normalne:
  * Rozwiązanie: Kuchenkę należy zainstalować w dużej odległości od telewizora, radia i anteny.
- Jeśli zakłócenia zostaną wykryte przez mikroprocesor kuchenki, ustawienia wyświetlacza mogą zostać wyzerowane.
  * Rozwiązanie: Odłącz przewód zasilający i podłącz go ponownie. Ustaw ponownie godzinę.

◆ Wyświetlany jest komunikat „E-24”
- Komunikat „E-24” jest automatycznie włączany przed przegrzaniem się kuchenki mikrofalowej. W przypadku wyświetlenia komunikatu „E-24” naciśnij przycisk zatrzymania/kasowania, aby przejść do trybu inicjalizacji.

Jeśli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klientów firmy Samsung.

Należy przygotować następujące informacje:
- ***model i numer seryjny znajdujące się na tylnej części urządzenia,***
- ***szczegółowe informacje dotyczące gwarancji,***
- ***dokładny opis problemu.***

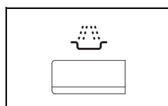
Następnie należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą lub działem obsługi klientów firmy SAMSUNG.

Gotowanie/Podgrzewanie

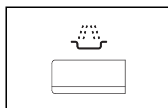
Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

☛ Należy ZAWSZE sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

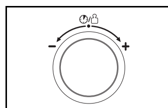
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. Nigdy nie włączaj pustej kuchenki mikrofalowej.



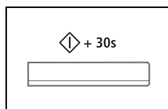
1. Naciśnij przycisk **mikrofal** ( ).
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje: (tryb mikrofal)



2. Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając **przycisk mikrofal** ( ) do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy. Szczegółowe informacje dotyczące poziomu mocy można znaleźć w tabeli poniżej.



3. Ustaw czas, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
Efekt: Zostanie wyświetlony czas przygotowania.



4. Naciśnij przycisk **startowy** ( ).
Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać. Kuchenka rozpocznie pracę, a po jej zakończeniu:
- Wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy oraz zamiga symbol „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

✉ Aby dowiedzieć się, jaki poziom mocy jest aktualnie używany, należy nacisnąć raz **przycisk mikrofal** ( ). W razie konieczności zmiany poziomu mocy podczas rozmrażania należy nacisnąć dwa lub więcej razy **przycisk mikrofal** ( ) w celu wybrania odpowiedniego poziomu mocy.

Szybkie uruchomienie:

✉ W przypadku potrzeby podgrzania pożywienia w krótkim czasie, stosując maksymalną moc (900 W), można również nacisnąć przycisk **Start** ( ) jeden raz na każde 30 sekund pracy kuchenki. Kuchenka zostanie natychmiast uruchomiona.

Poziomy mocy i czas przygotowywania potraw

PL

Funkcja regulacji poziomu mocy umożliwia dostosowanie ilości rozproszonej energii, a w rezultacie czasu wymaganego do ugotowania lub podgrzania pożywienia, w zależności od jego rodzaju i ilości. Do wyboru jest sześć poziomów mocy.

Poziom mocy	Wartość procentowa	Moc
WYSOKI	100 %	900 W
PODWYŻSZONY	67 %	600 W
ŚREDNI	50 %	450 W
OBNIŻONY	33 %	300 W
ROZMRAŻANIE	20 %	180 W
NISKI	11 %	100 W

Czasy przygotowania podawane w przepisach oraz w niniejszej instrukcji odpowiadają określonym dla nich poziomom mocy.

Jeśli zostanie wybrany...	**Czas przygotowania musi zostać...**
wyższy poziom mocy	zmniejszony
niższy poziom mocy	zwiększony

PL

Zatrzymywanie pracy kuchenki

Pracę kuchenki można zatrzymać w dowolnej chwili, aby:

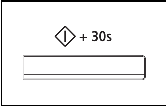
- ***sprawdzić stan pożywienia,***
- ***przełożyć lub zamieszać pożywienie,***
- ***odstawić pożywienie do ostygnięcia.***

Aby zatrzymać pracę kuchenki...	**Wykonaj następujące czynności...**
Na chwilę	Otwórz drzwiczki. Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić pracę kuchenki, ponownie zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **startowy** (⬦).
Całkowicie	Naciśnij przycisk **zatrzymania**. Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Jeśli chcesz anulować ustawienia kuchenki, ponownie naciśnij przycisk **zatrzymania**.

Dostosowywanie czasu pracy

Możesz zwiększyć czas gotowania, naciskając przycisk +30s. Każde naciśnięcie dodaje 30 sekund do czasu gotowania.

- ***Można również w dowolnej chwili sprawdzić postęp przygotowania potrawy, otwierając drzwiczki, oraz***
- ***Wydłużyć pozostałą ilość czasu przygotowania.***



Aby wydłużyć czas pracy kuchenki, naciśnij przycisk **startowy** (⬦) ; każde naciśnięcie wydłuża czas o kolejne 30 sekund.

- Przykład: Aby wydłużyć czas o trzy minuty, naciśnij przycisk **startowy** (⬦) sześć razy.

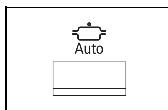
Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania

PL

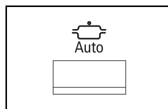
Funkcja automatycznego gotowania ( ) umożliwia korzystanie z fabrycznie zaprogramowanych pięciu czasów gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.
Wielkość porcji można ustawić za pomocą pokrętła wielofunkcyjnego.

☛ Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

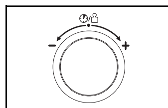
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



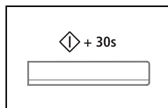
1. Naciśnij przycisk **automatycznego gotowania** ( ).



2. Wybierz rodzaj jedzenia, naciskając przycisk **automatycznego gotowania** ( ). Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie.



3. Wybierz wielkość porcji, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.



4. Naciśnij przycisk **startowy** ( ).
   Efekt: Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
   ◆ Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego gotowania, ilości, czasy oczekiwania po ugotowaniu potraw oraz odpowiednie zalecenia. Programy numer 1 i 2 wykorzystują tylko promieniowanie mikrofalowe.
Programy numer 3 i 4 działają w trybie kombinowanym: mikrofale + grill.
Program numer 5 to połączenie mikrofal oraz gotowania konwekcyjnego.

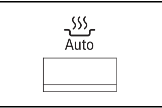
Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania	Zalecenia
1.	**Świeże Warzywa**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważ warzywa. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody w przypadku gotowania 200-250 g, 45 ml (3 łyżki stołowe) w przypadku 300-450 g lub 60-75 ml (4-5 łyżek stołowych) w przypadku 500-750 g. Wymieszaj po zagotowaniu. Jeśli gotowana jest większa ilości warzyw, zamieszaj je raz podczas gotowania.
2.	**Obrane ziemniaki**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważ ziemniaki. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody w przypadku gotowania 300-450 g lub 60 ml (4 łyżki stołowe) w przypadku 500-750 g.
3.	**Pieczona ryba**	200-300 g (1 szt.) 400-500 g (1-2 szt.) 600-700 g (2 szt.)	3 min.	Posmaruj skórę całej ryby olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach, na wysokiej metalowej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć ryby na drugą stronę.
4.	**Kawałki kurczaka**	200-300 g (1 szt.) 400-500 g (2 szt.) 600-700 g (3 szt.)	3 min.	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i przypraw je pieprzem, solą i papryką. Umieść je na wyższej podstawie, układając na stronie ze skórką. Po usłyszeniu sygnału obróć kurczaka na drugą stronę.
5.	**Pieczeń wołowa / pieczona jagnięcina**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Posmaruj wieprzowinę/jagnięcinę olejem i posyp przyprawami (tylko pieprzem, sól powinna być dodana po upieczeniu). Umieść je na niskiej podstawie, układając je tłustszą stroną w dół. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Po upieczeniu, w trakcie czasu oczekiwania mięso powinno zostać owinięte w folię aluminiową.

Korzystanie z funkcji automatycznego podgrzewania

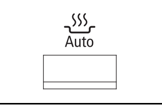
Funkcja automatycznego podgrzewania ( ) umożliwia korzystanie z czterech fabrycznie zaprogramowanych czasów podgrzewania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.
Wielkość porcji można ustawić za pomocą pokrętła wielofunkcyjnego.

☛ Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

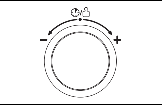
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



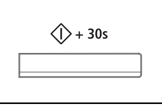
1. Naciśnij przycisk **automatycznego podgrzewania ( )**.



2. Wybierz rodzaj podgrzewanego jedzenia, naciskając przycisk **automatycznego podgrzewania ( )**. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie.



3. Wybierz wielkość porcji, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.



4. Naciśnij przycisk **Start** (◇).
Efekt: Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
- ◆ Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego podgrzewania i gotowania, ilości, czasy oczekiwania po ugotowaniu potraw oraz odpowiednie zalecenia. Programy numer 1 i 2 wykorzystują tylko promieniowanie mikrofalowe.
Programy numer 3 i 4 działają w trybie kombinowanym: mikrofale + gotowanie konwekcyjne.

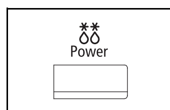
Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania	Zalecenia
1.	**Gotowe danie** (schłodzone)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki - ziemniaki, ryż lub makaron).
2.	**Zupy/sosy** (schłodzone)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min.	Wyłóż potrawę na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski i przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj po usłyszeniu sygnału (kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek). Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania.
3.	**Mrożona pizza**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Zalecamy wstępne podgrzanie kuchenki do temperatury 220 °C przez 5 minut za pomocą funkcji gotowania konwekcyjnego. Umieść jedną mrożoną pizzę (-18 °C) na wysokiej podstawie lub dwie pizze na niskiej i wysokiej podstawie.
4.	**Mrożone bułki**	100-150 g (2 szt.) 200-250 g (4 szt.) 300-350 g (6 szt.) 400-450 g (8 szt.)	3-5 min.	Zalecamy wstępne podgrzanie kuchenki do temperatury 180 °C przez 5 minut za pomocą funkcji gotowania konwekcyjnego. Ułóż od 2 do 6 mrożonych bułek (-18 °C) w okręgu na niskiej podstawie. Ułóż równo 8 mrożonych bułek na niskiej i wysokiej podstawie. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania pieczywa niewielkich rozmiarów, np. bułek, ciabatt oraz małych bagietek.

Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania

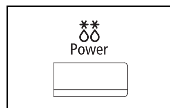
Funkcja szybkiego rozmrażania (⁂) umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, chleba, ciast i owoców. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

☛ Należy używać tylko pojemników, które można stosować w kuchenkach mikrofalowych.

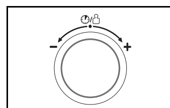
Otwórz drzwiczki. Umieść zamrożone jedzenie na talerzu ceramicznym, na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



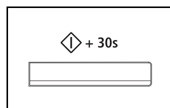
1. Naciśnij przycisk **szybkiego rozmrażania (⁂)**.



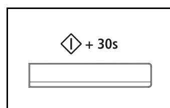
2. Wybierz rodzaj rozmrażanego jedzenia, naciskając przycisk **szybkiego rozmrażania (⁂)**. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie.



3. Wybierz wagę jedzenia, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.



4. Naciśnij przycisk **startowy** (◇).
Efekt:
- Rozpocznie się rozmrażanie.
- Podczas rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia.



5. Naciśnij ponownie przycisk **startowy** (◇), aby zakończyć rozmrażanie.
Efekt: Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

☛ Istnieje również możliwość ręcznego ustawienia procesu rozmrażania. W tym celu należy wybrać funkcję mikrofal z poziomem mocy 180 W. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w rozdziale „Rozmrażanie” (str. 31).

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy szybkiego rozmrażania, ilości, czas rozmrażania i odpowiednie zalecenia. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania.

Mięso, drób lub rybę należy umieścić na płaskim talerzu szklanym, a chleb i ciasto na papierze kuchennym.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania	Zalecenia
1.	**Mięso**	200-2000 g	20-90 min.	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.
2.	**Drób**	200-2000 g	20-90 min.	Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka.
3.	**Ryby**	200-2000 g	20-60 min.	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych.
4.	**Chleb/ ciasto**	125-1000 g	10-60 min.	Umieść chleb płasko na kawałku papieru kuchennego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i - jeśli to możliwe - po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. (Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek.) Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, biszkoptów i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami, a także ciast z dekoracją czekoladową.
5.	**Owoce**	100-600 g	5-20 min.	Rozłóż owoce równo w płaskim, szklanym naczyniu. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów owoców.

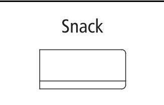
PL

Korzystanie z funkcji gotowania przekąsek

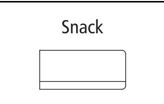
PL

Funkcja Junior/Przekąska oferuje 6 programów dla przygotowania hamburgerów, ravioli i popcornu, mrożonych skrzydełek kurczaka i zakąsek oraz nachos. Nie jest konieczne wprowadzenie czasu gotowania lub poziomu mocy Ilość posiłków można określić za pomocą pokrętła wielofunkcyjnego.

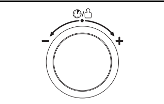
Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



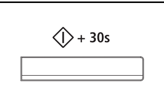
1. Naciśnij przycisk **przekąski**.



2. Wybierz rodzaj rozmrażanego jedzenia, naciskając przycisk **przekąski**. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie.



3. Wybierz wielkość porcji, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.



4. Naciśnij przycisk **startowy** (◇).
Efekt: Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
- ◆ Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

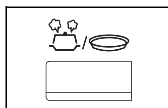
Poniższa tabel zawiera programy automatyczne, przeznaczone do przygotowywania posiłków lubianych przez dzieci i popularnych paluszków. Zawiera ona ilości, czasy oczekiwania oraz odpowiednie zalecenia. Programy numer 1, 2, 5 i 6 wykorzystują tylko energię mikrofalową. Program numer 3 działa w trybie kombinowanym: mikrofale + grill. Program numer 4 to połączenie grilla oraz gotowania konwekcyjnego.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Czas oczekiwania	Zalecenia
1	**Hamburgery** (schłodzone)	150 g (1 szt.) 300 g (2 szt.)	1-2 min	Połóż hamburgera (bułkę z porcją wołowiny) lub cheeseburgera na papierze kuchennym. Jednego hamburgera umieść na środku tacy obrotowej, dwa hamburgery należy umieścić naprzeciw siebie. Po podgrzaniu przystrój cebulą, plastrem pomidora, sosem i przyprawami.
2	**Mini Ravioli** (schłodzone)	200-250 g 300-350 g	3 min	Połóż gotowe, schłodzone mini ravioli na naczyniu przeznaczonym do używania w kuchence mikrofalowej i postaw je na tacy obrotowej. Przekłuj foliowe opakowanie produktu lub przykryj plastikowym talerzem z kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania. Program służy do przygotowywania ravioli, a także makaronu w sosie.
3	**Mrożone skrzydełka kurczaka**	250 g 500 g	2 min	Połóż zamrożone skrzydełka lub pałki kurczaka (wstępnie usmażone i przyprawione) skórą do dołu na wysokiej metalowej podstawie. Ułóż je w okrąg, pozostawiając środek wolny. Po usłyszeniu sygnału obróć kurczaka na drugą stronę.
4	**Mrożone minipizze**	200 g (5-6 szt.) 300 g (8-9 szt.)	-	Rozłóż równomiernie zamrożone minipizze lub małe zapiekanki na wysokiej metalowej podstawie.
5	**Popcorn**	100 g	-	Należy korzystać ze specjalnych produktów przeznaczonych do przygotowywania w kuchence mikrofalowej. Postępuj według instrukcji producenta popcornu i połóż torbę na środku tacy obrotowej. Podczas przygotowywania kukurydza będzie strzelać, a torebka zwiększy swą objętość. Należy zachować ostrożność podczas otwierania gorącej torebki.
6	**Nachos**	125 g	-	Umieść nachos (placki tortilli) na płaskim talerzu ceramicznym. Posyp płatki 50 g sera cheddar i przyprawami. Postaw talerz na tacy obrotowej.

PL

Funkcja automatycznego gotowania parowego / opiekania na krucho ( ) oferuje wstępnie zaprogramowane czasy gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Wielkość porcji można ustawić za pomocą pokrętła wielofunkcyjnego.

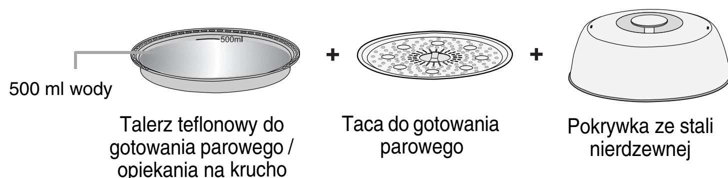
Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **GOTOWANIA automatycznego na parze / opiekania na krucho** ( ).

Korzystanie z Trybu i Pojemnika

1. Automatyczne gotowanie na parze: S-1 do S-5.

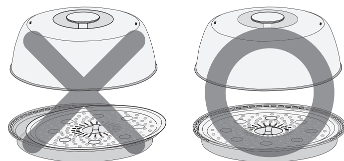


Talerz teflonowy do gotowania parowego / opiekania na krucho

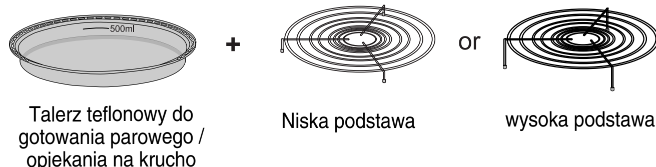
Taca do gotowania parowego

Pokrywka ze stali nierdzewnej





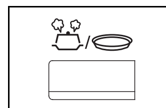
2. Automatyczne opiekanie na krucho: C-1 do C-5.



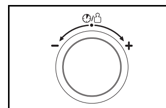
Talerz teflonowy do gotowania parowego / opiekania na krucho

Niska podstawa

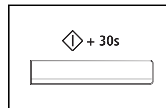
wysoka podstawa



2. Wybierz rodzaj jedzenia, naciskając przycisk **GOTOWANIA automatycznego na parze / opiekania na krucho** ( ).
   Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie.
   - Automatyczne gotowanie na parze: S-1 do S-5.
   - Automatyczne opiekanie na krucho: C-1 do C-5.



3. Wybierz wielkość porcji, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.



4. Naciśnij przycisk **startowy** ( ).
   Efekt: Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
   ◆ Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Przestroga!

- Naczynia do gotowania na parze nie wolno używać z innym produktem lub modelem.
  Może to spowodować pożar lub poważne uszkodzenie produktu.
- Naczynia nie wolno używać, jeżeli nie jest ono wypełnione wodą i nie umieszczono w nim posiłku.
  Przed rozpoczęciem korzystania z naczynia, należy wlać do niego przynajmniej 500 ml wody.
  Mniejsza niż 500 ml ilość wody może spowodować, że gotowanie będzie niekompletne, lub wywołać pożar bądź poważne uszkodzenie produktu.
- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania pojemnika z naczynia po zakończeniu gotowania, ponieważ pojemnik będzie gorący.
- Garnka należy używać wyłącznie w trybie **„automatycznego gotowania parowego / opiekania na krucho ( ): S-1 do S-5".**
- Talerza teflonowego należy używać wyłącznie w trybie **„automatycznego gotowania parowego / opiekania na krucho ( ) : C-1 do C-5".**
- Upewnij się, że pokrywa jest nałożona w taki sposób, aby pasowała do talerza teflonowego.
  Jajka lub kasztany mogą eksplodować, jeżeli talerz i pokrywa nie zostaną zamontowane zgodnie z instrukcją.



Sposób czyszczenia teflonowego talerza do gotowania parowego / opiekania na sucho
Talerz teflonowy do gotowania parowego / opiekania na sucho należy myć ciepłą wodą z detergentem, po czym spłukać czystą wodą.



Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza.



Uwaga
Talerza teflonowego do gotowania parowego / opiekania na sucho nie można myć w zmywarce.

Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania parowego / opiekania na krucho (CE117AE) (ciąg dalszy)

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego gotowania parowego / opiekania na krucho, ilości, czasy oczekiwania po ugotowaniu potraw oraz odpowiednie zalecenia.

Z programów można korzystać wyłącznie w połączeniu z akcesorium - talerzem teflonowym do gotowania parowego / opiekania na krucho. Programów o numerach S-1 do 5 można używać z naczyniem do gotowania na parze, natomiast programów C-1 do 5 wyłącznie z teflonowym talerzem (elementem naczynia).

Czas gotowania w przypadku programów parowych (S 1-5) zależy od wielkości, grubości i rodzaju pożywienia. Te programy są odpowiednie do przygotowywania posiłków średniego rozmiaru. Podczas gotowania grubych lub dużych kawałków jedzenia na parze, po zakończeniu procesu należy odczekać 2-5 minut, utrzymując pożywienie pod przykryciem.

Podczas gotowania na parze bardzo cienkich plastrów lub miękkich warzyw zalecamy ręczne zakończenie procesu gotowania na 2-3 minuty przed upływem czasu, poprzez naciśnięcie przycisku zatrzymania.

Programy te wykorzystują wyłącznie energię mikrofal.

Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Przygotowanie akcesoriów	Zalecenia
S-1	**Krojone warzywa**	200-500 g	Naczynie do gotowania na parze i 500 ml zimnej wody	Opłucz i oczyść warzywa, pokrój w plasterki lub kawałki o podobnej wielkości. Nalej ½ ℓ wody na talerz teflonowy naczynia do gotowania na parze. Postaw tacę na talerzu, umieść warzywa i zamknij pokrywką ze stali nierdzewnej. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Ten program jest odpowiedni do gotowania średniej wielkości kawałków warzyw, takich jak różyczki brokułu, kalafiora czy plasterki marchwi.
S-2	**Całe warzywa**	200-800 g	Naczynie do gotowania na parze i 500 ml zimnej wody	Opłucz i oczyść warzywa. Wlej ½ ℓ wody na talerz teflonowy naczynia do gotowania na parze. Postaw tacę na talerzu, umieść warzywa i zamknij pokrywką ze stali nierdzewnej. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Ten program jest odpowiedni do gotowania całych warzyw, takich jak kolba kukurydzy, karczochy, cały kalafior, małe ziemniaki i kapusta pocięta w ćwiartki.
S-3	**Filety rybne**	100-600 g	Naczynie do gotowania na parze i 500 ml zimnej wody	Opłucz i wyczyść filety rybne. Nalej ½ ℓ wody na talerz teflonowy naczynia do gotowania na parze. Połóż tacę na talerz i umieść na niej filety jeden obok drugiego. Filety można przyprawić solą, ziołami i 1-2 łyżkami soku z cytryny. Nałóż pokrywę. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Ten program jest odpowiedni do gotowania filetów rybnych z karmazyna, mintaja lub dorsza.
S-4	**Ugotowane jajka**	150-500 g	Naczynie do gotowania na parze i 500 ml zimnej wody	Nalej ½ ℓ wody na talerz teflonowy naczynia do gotowania na parze. Połóż tacę na talerz. Przekłuj 3-8 świeżych jajek średniej wielkości (ok. 60 g każde) i umieść w niewielkich otworach na tacy. Przykryj pokrywką ze stali nierdzewnej i połóż garnek na tacy obrotowej. Po zakończeniu procesu odczekaj 2-5 minut.
S-5	**Pierś z kurczaka**	100-600 g	Naczynie do gotowania na parze i 500 ml zimnej wody	Opłucz i oczyść filety z piersi z kurczaka. Nalej ½ ℓ wody na talerz teflonowy naczynia do gotowania na parze. Do wody możesz dosypać zioła i przyprawy. Połóż tacę na talerzu teflonowym, umieść piersi z kurczaka i zamknij pokrywką ze stali nierdzewnej. Połóż naczynie na tacy obrotowej.

Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania parowego / opiekania na krucho (CE117AE) (ciąg dalszy)

Przed użyciem programów do gotowania na krucho (C1-C5), podgrzej talerz na tacy obrotowej w trybie 600 W + Grill lub 600 W + 250 °C przez 3-5 minut zgodnie z instrukcją. Programy te wykorzystują kombinację mikrofal i grilla lub mikrofal i gotowania konwekcyjnego. Do wyciągania naczyń należy używać rękawic!

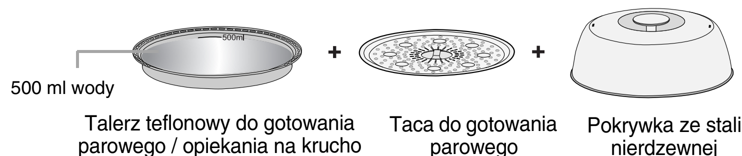
Kod	Potrawa	Wielkość porcji	Przygotowanie akcesoriów	Zalecenia
C-1	**Mrożona pizza (-18 °C)**	200 g 300 g 400 g	Talerz teflonowy / 600 W + Grill przez 5 minut	Przez 5 minut podgrzewaj wstępnie talerz na tacy obrotowej w trybie 600 W + Grill. Umieść mrożoną pizzę na talerzu teflonowym. Umieść talerz teflonowy na wysokiej podstawie.
C-2	**Mrożone małe sajgonki (-18 °C)**	125 g (5 szt.) 250 g (10 szt.)	Talerz teflonowy / wstępne podgrzewanie 600 W + 250 °C przez 5 minut	Przez 5 minut podgrzewaj wstępnie talerz na tacce obrotowej w trybie 600 W + 250 °C. Umieść sajgonki na talerzu teflonowym. Umieść talerz na niskiej podstawie.
C-3	**Mrożone bagietki (-18 °C)**	150 g (1 szt.) 250 g (2 szt.)	Talerz teflonowy / wstępne podgrzewanie 600 W + 250 °C przez 5 minut	Przez 5 minut podgrzewaj wstępnie talerz na tacy obrotowej w trybie 600 W + 250 °C. Połóż bagietkę na brzegu talerza, 2 bagietki połóż równolegle na talerzu. Umieść talerz na niskiej podstawie. Program służy do podgrzewania mrożonych bagietek z dodatkami (np. warzywa, szynka i ser).
C-4	**Mrożone kawałki kurczaka (-18 °C)**	125 g 250 g	Talerz teflonowy / wstępne podgrzewanie 600 W + Grill przez 3 minuty	Przez 3 minut podgrzewaj wstępnie talerz na tacy obrotowej w trybie 600 W + Grill. Nalej łyżkę oleju, a następnie równomiernie ułóż kawałki kurczaka na talerzu. Umieść talerz teflonowy na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.
C-5	**Mrożona Bruschetta (-18 °C)**	150 g (4-5 szt.) 300 g (8-9 szt.)	Talerz teflonowy / wstępne podgrzewanie 600 W + 250 °C przez 5 minut	Przez 5 minut podgrzewaj wstępnie talerz na tacy obrotowej w trybie 600 W + 250 °C. Rozłóż grzanki Bruschetta dookoła talerza. Umieść talerz na niskiej podstawie.

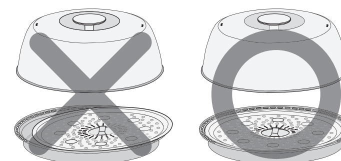
Korzystanie z funkcji ręcznego gotowania parowego (CE117AE)

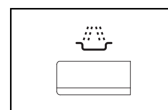
PL

Przy pomocy naczynia możliwe jest nie tylko automatyczne, lecz także ręczne gotowanie na parze, dzięki tabeli Ręcznego gotowania na parze po prawej stronie.
Poniżej znajduje się procedura ręcznego gotowania na parze.
Należy ZAWSZE sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.
Najpierw umieść naczynie z pożywieniem na środku tacy obrotowej. Następnie zamknij drzwiczki.

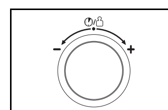
Korzystanie z Pojemnika



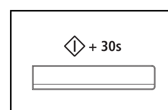





1. Naciśnij przycisk **mikrofale** ( ).
   Efekt: Zostanie wyświetlona wartość 900 W (maksymalna moc gotowania).
   Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk do momentu wyświetlenia żądanej mocy.
   Ustaw poziom mocy (900 W) podany w poradniku Ręcznego gotowania na parze na następnej stronie.



2. Określ czas przygotowania, obracając odpowiednio **pokrętło wielofunkcyjne.**
   Określ czas gotowania, taki jak podany w poradniku Ręcznego gotowania na parze na następnej stronie.



3. Naciśnij przycisk **startowy** ( ).
   Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać.
   1) Rozpocznie się gotowanie, a po jego zakończeniu wyemitowane zostaną się 4 sygnały dźwiękowe.
   2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

PL

Przestroga!

- Naczynia do gotowania na parze nie wolno używać z innym produktem lub modelem.
  Może to spowodować pożar lub poważne uszkodzenie produktu.
- Naczynia nie wolno używać, jeżeli nie jest ono wypełnione wodą i nie umieszczono w nim posiłku.
  Przed rozpoczęciem korzystania z naczynia, należy wlać do niego przynajmniej 500 ml wody.
  Mniejsza niż 500 ml ilość wody może spowodować, że gotowanie będzie niekompletne, lub wywołać pożar bądź poważne uszkodzenie produktu.
- Podczas wyjmowania garnka po zakończeniu gotowania należy zachować ostrożność, gdyż naczynie będzie gorące.
- Upewnij się, że pokrywa jest nałożona w taki sposób, aby pasowała do talerza teflonowego.
  Jajka lub kasztany mogą eksplodować, jeżeli talerz i pokrywa nie zostaną zamontowane zgodnie z instrukcją.

Sposób czyszczenia teflonowego talerza do gotowania parowego / opiekania na sucho
Talerz teflonowy do gotowania parowego / opiekania na sucho należy myć ciepłą wodą z detergentem, po czym spłukać czystą wodą.

Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza.

Uwaga
Talerza teflonowego do gotowania parowego / opiekania na sucho nie można myć w zmywarce.

Nalej 500 ml wody na talerz naczynia. Umieść tacę na talerzu, połóż danie i nałóż pokrywę ze stali nierdzewnej. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Czas gotowania zależy od rozmiaru, grubości i rodzaju dania.

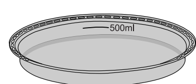
Zalecamy skrócenie czasu gotowania w przypadku przygotowywania cienkich plastrów lub niewielkich kawałków jedzenia. Podczas przygotowywania grubych plastrów lub dużych kawałków, możliwe jest dodanie czasu.

Poziomy mocy i czas gotowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Porcja	Zimna woda (ml)	Włącznik	Czas (min)	Instrukcje
Różyczki brokułów	400 g	500	900 W	12-18	Opłucz i oczyść brokuły. Potnij na podobnej wielkości różyczki. Rozłóż je równomiernie na tacy.
Marchew	400 g	500	900 W	15-20	Opłucz i oczyść marchew, następnie potnij na plasterki. Rozmieść je na tacce.
Kalafior, **cały**	600 g	500	900 W	20-25	Oczyść kalafior i umieść go na tacy.
Kolba kukurydzy	400 g (2 szt.)	500	900 W	23-28	Opłucz i oczyść kolby. Połóż je obok siebie na tacy.
Cukinie	400 g	500	900 W	10-15	Umyj cukinie i pokrój je na plasterki. Rozmieść je na tacy.
Mrożone warzywa (mieszanka)	400 g	500	900 W	18-23	Rozprowadź mieszankę mrożonych warzyw (-18 °C) - np. brokuły, kalafior, plastry marchwi - równomiernie na tacy.
Ziemniaki (małe)	500 g	500	900 W	25-30	Umyj i oczyść ziemniaki, następnie obierz za pomocą noża. Rozłóż ziemniaki równomiernie na tacy.
Jabłka	800 g (4 jabłka)	500	900 W	15-20	Umyj i wydrąż jabłka. Postaw jabłka pionowo jedno przy drugim na tacy.
Jajka	4-6 jajek	500	900 W	15-20	Przekłuj 4-6 jajek (średniej wielkości) i umieść w niewielkich otworach na tacy. Po zakończeniu procesu odczekaj 2-5 minut, trzymając jajka pod przykryciem.
Niebieskie krewetki	250 g (5-6 szt.)	500	900 W	10-15	Skrop niebieskie krewetki 1-2 łyżkami stołowymi soku z cytryny. Rozłóż je równomiernie na tacy.
Filety rybne (dorsz, karmazyn)	500 g (2-3 szt.)	500	900 W	12-17	Polej filety rybne 1-2 łyżkami stołowymi soku z cytryny, dodaj zioła i przyprawy (np. rozmaryn). Rozłóż je równomiernie na tacy.
Filety z piersi z kurczaka	400 g (2 filety)	500	900 W	20-25	Opłucz i oczyść filety z piersi z kurczaka. Połóż piersi jedną przy drugiej na tacy.

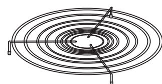
Korzystanie z funkcji ręcznego opiekania na krucho (CE117AE / CE117AT)

Zwykle podczas gotowania w kuchence mikrofalowej, czy też korzystania z trybu grilla lub mikrofal w kuchenkach konwekcyjnych/ grillach, jedzenie, takie jak ciasta i pizza, rozmaka u spodu. Teflonowy talerz firmy Samsung umożliwia uzyskanie chrupiącego jedzenia. Można go również używać do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek itp.



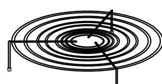
Talerz teflonowy do gotowania parowego / opiekania na krucho

\+



Niska podstawa

or



wysoka podstawa

1. Rozgrzej teflonowy talerz w sposób opisany powyżej.

 Przed użyciem talerza należy go rozgrzać, włączając tryb kombinowany na 3 do 5 minut:
- Tryb kombinowany: gotowanie konwekcyjne (250°C) + mikrofalowe (poziom mocy 600 W)
- Tryb kombinowany: grill + mikrofale (poziom mocy 600 W)

 Zawsze używaj rękawic kuchennych, ponieważ talerz jest bardzo gorący.

2. Posmaruj talerz olejem, aby potrawy, takie jak jaja czy bekon mogły się odpowiednio przypiec.

 Pamiętaj, że talerz ma teflonową powłokę, która nie jest odporna na zarysowania. Dlatego nie używaj żadnych ostrych narzędzi, takich jak nóż, do cięcia jedzenia na tym talerzu.

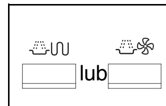
 Korzystaj z plastikowych narzędzi, które nie porysują teflonowej powierzchni talerza lub zdejmij jedzenie z talerza i dopiero wtedy je pokrój.

3. Umieść jedzenie na talerzu.

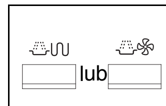
 Nie kładź na talerzu żadnych elementów, które nie są odporne na wysokie temperatury (na przykład plastikowych misek).

4. Umieść talerz na drucianej podstawce (lub tacy obrotowej) w kuchence mikrofalowej.

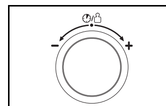
 Nigdy nie umieszczaj talerza w kuchence bez tacy obrotowej.



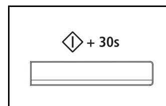
5. Naciśnij przycisk trybu **kombinowanego** (lub).



6. Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk trybu **kombinowanego** (lub).



7. Ustaw czas gotowania, obracając **pokrętło wielofunkcyjne** do momentu wyświetlenia odpowiedniego czasu.



8. Naciśnij przycisk **Start** (◇).

<u>Efekt:</u> Kuchenka rozpocznie pracę.
- ◆ Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

 **Sposób czyszczenia teflonowego talerza do opiekania na sucho**

Talerz teflonowy do opiekania na sucho należy myć ciepłą wodą z detergentem, po czym spłukać czystą wodą.

 Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza.

 **Uwaga**

Talerza teflonowego do opiekania na sucho nie można myć w zmywarce.

Korzystanie z funkcji ręcznego gotowania z teflonowym talerzem (CE117AE / CE117AT) (ciąg dalszy)

Zaleca się podgrzewanie teflonowego talerza bezpośrednio na tacy obrotowej.

Teflonowy talerz należy wstępnie podgrzewać przez 5 minut, korzystając z trybu kombinowanego: mikrofale (600 W) + grill lub mikrofale (600 W) + konwekcja (250 °C). Odpowiednie czasy i instrukcje podano w tabeli.

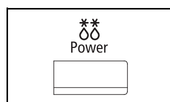
Potrawa	ILOŚĆ	CZAS ROZGRZEWANIA (MIN.)	TRYB PRZYGOTOWANIA	CZAS (min)	Zalecenia
Boczek	4-6 plastrów (80 g)	3	600 W + grill	3-4	Podgrzej talerz teflonowy. Połóż plastry razem na talerzu. Umieść talerz teflonowy na wysokiej podstawie.
Pomidory z grilla	200 g	3	300 W + grill	3-4	Podgrzej talerz teflonowy. Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż je w okręgu na talerzu teflonowym, po czym umieść go na wysokiej podstawie.
Omlet	300 g	3-4	450 W + grill	3½-4½	Ubij trzy jajka, dodaj 2 łyżki stołowe mleka, zioła i przyprawy. Pokrój pomidor w kostkę. Podgrzej talerz, połóż pomidor na tacy, dodaj ubite jajka i posyp 50 g tartego sera. Umieść talerz na wysokiej podstawie.
Warzywa z grilla	250 g	3-4	450 W + grill	7-8	Podgrzej talerz i skrop łyżką stołową oleju. Ułóż na talerzu świeże, posiekane warzywa: kawałki papryki, cebuli, plastry cukinii lub grzyby. Umieść talerz teflonowy na wysokiej podstawie.
Mrożone małe sajgonki z dodatkami	250 g	2-3	1wszy etap: 300 W + 250 °C 2gi etap: Tylko grill	1wszy etap: 5-6 2gi etap: 4-5	Podgrzej talerz teflonowy. Ułóż równo sajgonki na talerzu. Umieść talerz na niskiej podstawie.
Mrożona pizza	350 g	4-5	600 W + grill	6-8	Podgrzej talerz teflonowy. Umieść mrożoną pizzę na talerzu. Umieść talerz teflonowy na wysokiej podstawie.
Mrożone bagietki (mrożone)	250 g	3-4	300 W + 220 °C	10-12	Podgrzej talerz teflonowy. Ułóż na nim dwie mrożone bagietki z dodatkami (np. warzywa, szynka i ser). Umieść talerz na niskiej podstawie.
Kawałki kurczaka (mrożone)	250 g	4	600 W + grill	6-7	Podgrzej talerz teflonowy. Skrop olejem (1 łyżka stołowa). Ułóż kawałki kurczaka na talerzu. Umieść talerz teflonowy na wysokiej podstawie. Po 4-5 minutach obróć mięso na drugą stronę.

Gotowanie wieloetapowe

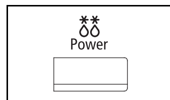
Kuchenka mikrofalowa może zostać zaprogramowana na przyrządzanie potraw nawet w trzech etapach (Do gotowania wieloetapowego nie można używać trybu gotowania konwekcyjnego, rozmrażania + gotowania konwekcyjnego oraz trybu szybkiego podgrzewania). Przykład: Aby rozmrozić potrawę w trybie szybkiego rozmrażania i ugotować ją, nie trzeba już zerować ustawień kuchenki po każdym etapie. Można rozmrozić i przygotować 1,8 kg kurczaka w następujących trzech etapach:

- *Rozmrażanie*
- *Gotowanie mikrofalowe przez 30 minut*
- *Grillowanie przez 15 minut*

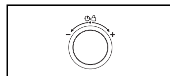
☛ Pierwszym etapem musi być rozmrażanie. Tryb gotowania kombinowanego i grilla może być wykorzystany na pozostałych dwóch etapach raz, a gotowania z użyciem mikrofal - dwa razy (na dwóch różnych poziomach mocy).



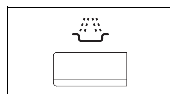
1. Naciśnij przycisk **szybkiego rozmrażania** ( ).



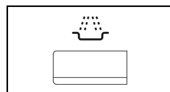
2. Wybierz rodzaj rozmrażanego jedzenia, naciskając przycisk **szybkiego rozmrażania** ( ).



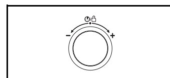
3. Określ ciężar, obracając **pokrętło wielofunkcyjne** odpowiednią ilość razy (w podanym przykładzie 1800 g).



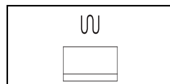
4. Naciśnij przycisk **mikrofal (**).



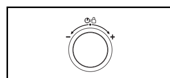
5. Ustaw poziom mocy, naciskając **przycisk mikrofal** ( ), aby wybrać odpowiedni poziom mocy (w podanym przykładzie 450 W).



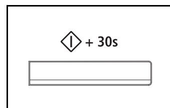
6. Ustaw czas, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. (w podanym przykładzie 30 minut).



7. Naciśnij przycisk **Grill** ( ).



8. Ustaw czas, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. (w podanym przykładzie 15 minut).



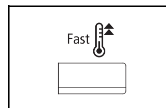
9. Naciśnij przycisk **startowy** ( ).
   Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę:
   - ◆ Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Szybkie podgrzewanie kuchenki

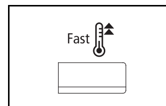
W przypadku gotowania konwekcyjnego zaleca się, aby przed umieszczeniem w kuchence jedzenia nagrzać ją do odpowiedniej temperatury.

Po osiągnięciu przez kuchenkę odpowiedniej temperatury będzie ona utrzymana przez około 10 minut; kuchenka wyłącza się automatycznie.

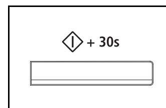
Należy upewnić się, że położenie elementu grzejnego odpowiada żądanemu rodzajowi przygotowania potrawy.



1. Naciśnij przycisk **szybkiego podgrzewania** (Fast).
   Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje: 250°C(temperatura)



2. Naciśnij raz lub kilka razy przycisk **szybkiego podgrzewania** (Fast), aby ustawić temperaturę.



3. Naciśnij przycisk **Start** ( ).
   Efekt: Rozpocznie się podgrzewanie kuchenki do zadanej temperatury.
   - ◆ Po osiągnięciu określonej temperatury kuchenka nada 6 sygnałów dźwiękowych, a temperatura będzie utrzymywana przez 10 minut.
   - ◆ Po 10 minutach kuchenka nada 4 sygnały dźwiękowe i wyłączy się.



Po nagrzaniu kuchenki do ustawianej temperatury kuchenka nada 6 sygnałów dźwiękowych, a wstępna i właściwa temperatura będzie utrzymywana przez 10 minut.



Aby odczytać bieżącą temperaturę wewnątrz kuchenki, należy nacisnąć przycisk **szybkiego podgrzewania** (Fast).

PL

PL

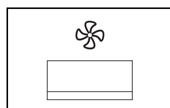
Gotowanie konwekcyjne

Tryb konwekcyjny umożliwia gotowanie potraw w taki sam sposób, jak w tradycyjnym piecyku. Tryb mikrofal nie jest używany. Można wybrać jeden z ośmiu zaprogramowanych poziomów temperatury od 40°C do 250°C. Maksymalny czas wynosi 60 minut.

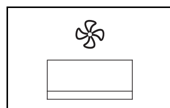
☛ Aby szybko podgrzać kuchenkę, patrz str. 21.

- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
- Lepsze rezultaty gotowania/przypiekania można osiągnąć, używając niższej podstawy.

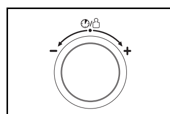
Sprawdź, czy element grzejny jest ustawiony poziomo i czy taca obrotowa znajduje się na swoim miejscu. Otwórz drzwiczki, umieść składniki na niższej podstawie i ustaw ją na tacy obrotowej.



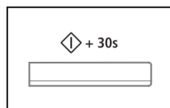
1. Naciśnij przycisk **gotowania konwekcyjnego** ( ).
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
(tryb gotowania konwekcyjnego)
250 °C(temperatura)



2. Naciśnij raz lub kilka razy **przycisk gotowania konwekcyjnego** ( ), aby ustawić temperaturę. (Temperatura: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Ustaw czas, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.



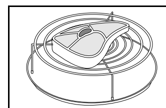
4. Naciśnij przycisk **Start** ( ).
Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę:
◆ Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

✉ Aby odczytać bieżącą temperaturę wewnątrz kuchenki, należy nacisnąć przycisk **szybkiego podgrzewania** (Fast).

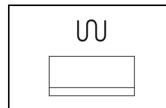
Grillowanie

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal.

- ***Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.***
- ***Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.***

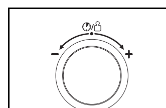


1. Otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na podstawce.



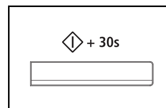
2. Naciśnij przycisk **Grill** ( ).
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
(tryb grilla)

- Nie można ustawić temperatury grilla.



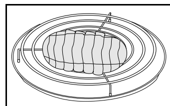
3. Ustaw czas grillowania, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.

- Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.



4. Naciśnij przycisk **Start** ( ).
Efekt: Rozpocznie się grillowanie:
◆ Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Wybór akcesoriów



Tradycyjne gotowanie konwekcyjne nie wymaga użycia specjalnych przyborów kuchennych. Należy jednak używać wyłącznie przyborów wykorzystywanych podczas gotowania tradycyjnego.

Pojemniki, które można bezpiecznie stosować w kuchenkach mikrofalowych, nie są zwykle odpowiednie do gotowania konwekcyjnego; nie należy używać pojemników i naczyń plastikowych, papierowych kubków, ręczników itp.

W przypadku wybrania trybu kombinowanego (mikrofale + grill lub gotowanie konwekcyjne) należy używać wyłącznie przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Użycie przyborów metalowych może spowodować uszkodzenie kuchenki.

 Więcej szczegółów dotyczących przyborów kuchennych można znaleźć na liście naczyń i przyborów kuchennych (str. 26).

Tryb kombinowany mikrofal i grilla

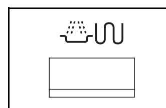
Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

 Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.

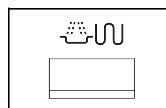
Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.

Lepsze rezultaty podczas gotowania i grillowania można osiągnąć, używając wyższej podstawy.

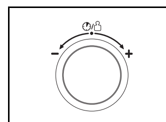
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na podstawie odpowiedniej do przyrządzania danego rodzaju żywności. Postaw podstawę na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



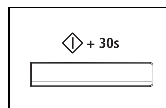
1. Naciśnij **przycisk mikrofal z grillem** ( ).
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
(tryb kombinowany mikrofal i grilla)
600 W (moc)



2. Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając **przycisk mikrofal z grillem** ( ) do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy wyjściowej (300-600 W).
- Nie można ustawić temperatury grilla.



3. Ustaw czas, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
- Maksymalny czas wynosi 60 minut.



4. Naciśnij przycisk **Start** ( ).
Efekt:
- ◆ Rozpocznie się gotowanie w trybie kombinowanym.
- ◆ Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0” na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

PL

PL

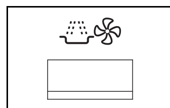
Tryb kombinowany mikrofal i gotowania konwekcyjnego

W tym przypadku do gotowania potraw wykorzystywana jest energia mikrofalowa i ogrzewanie gorącym powietrzem. Ze względu na używane promieniowanie mikrofalowe nie ma konieczności wstępnego podgrzewania kuchenki.
Tryb kombinowany umożliwia przygotowanie wielu potraw, a zwłaszcza:

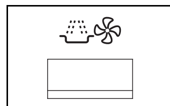
- ***pieczonego mięsa i drobiu,***
- ***ciasta,***
- ***jaj i potrawy z sera.***

☛ Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.
Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
Lepsze rezultaty gotowania/przypiekania można osiągnąć, używając niższej podstawy.

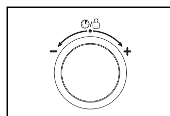
Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na tacy obrotowej lub na niskiej podstawie, którą należy ustawić na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. Element grzejny musi być ustawiony poziomo.



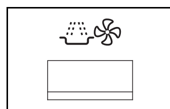
1. Naciśnij **przycisk mikrofal i gotowania konwekcyjnego** ( ).
   Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
   - (tryb kombinowany mikrofal i gotowania konwekcyjnego)
   - 600 W (moc): Przełącza się na następujący tryb temperatury w czasie 2 sekund)
   - 250 °C (temperatura)



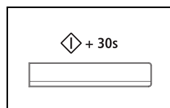
2. Ustaw temperaturę, naciskając **przycisk mikrofal i gotowania konwekcyjnego** ( ).
   (Temperatura: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Ustaw czas, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
   - Maksymalny czas wynosi 60 minut.



4. Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając **przycisk mikrofal i gotowania konwekcyjnego** ( ) do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy (600, 450, 300, 180, 100 W).

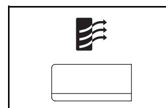


5. Naciśnij przycisk **Start** ( ).
   Efekt:
   - ◆ Rozpocznie się gotowanie w trybie kombinowanym.
   - ◆ Kuchenka jest podgrzana do wymaganej temperatury, a podgrzewanie za pomocą promieniowania mikrofalowego jest kontynuowane do momentu osiągnięcia czasu gotowania.
   - ◆ Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „0" na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

 Aby odczytać bieżącą temperaturę wewnątrz kuchenki, należy nacisnąć przycisk **szybkiego podgrzewania** ( ).

Korzystanie z funkcji odświeżania zapachu (CE117A / CE117AT)

Tej funkcji należy użyć w przypadku gotowania potraw wydzielających nieprzyjemny zapach lub w przypadku powstania dużej ilości dymu we wnętrzu kuchenki.
Najpierw należy wyczyścić wnętrze kuchenki.



Po zakończeniu czyszczenia naciśnij przycisk **odświeżania zapachu** ( ). Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.

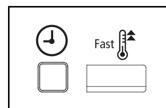
 Proces odświeżania zapachu trwa 5 minut.

 Czas działania funkcji **odświeżania zapachu** można regulować, naciskając przycisk +30 sec.

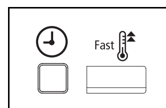
 Maksymalny czas wynosi 60 minut.

Blokada bezpieczeństwa kuchenki mikrofalowej

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który uniemożliwia włączenie kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę.
Kuchenkę można zablokować w dowolnym momencie.



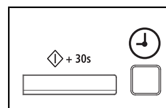
1. Naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez około jedną sekundę przycisk **zegara** ( ) i **szybkiego podgrzewania** ( ).
   Efekt:
   - ◆ Kuchenka zostanie zablokowana.
   - ◆ Zostanie wyświetlony symbol „**L**".



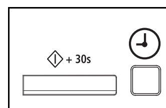
2. Aby odblokować kuchenkę, naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez około trzy sekundy przycisk **zegara** ( ) i **szybkiego podgrzewania** ( ).
   Efekt: Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.



1. Naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez około sekundę przyciski **startu** ( ) i **zegara** ( ).
   Efekt: Sygnał dźwiękowy sygnalizujący wyłączenie tej funkcji nie zostanie nadany.

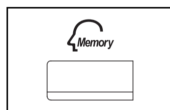


2. Aby ponownie włączyć nadawanie sygnału dźwiękowego, ponownie naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez około sekundę przyciski **startu** ( ) i **zegara** ( ).
   Efekt: Kuchenka działa w sposób normalny.

Korzystanie z funkcji pamięci kuchenki (CE117A / CE117AT)

Jeśli często gotujesz lub podgrzewasz te same rodzaje potraw, możesz zapisać czas gotowania i poziom mocy w pamięci kuchenki, aby nie trzeba ich było ponownie ustawiać za każdym razem.

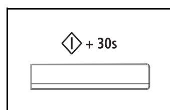
Zapisywanie ustawień



1. Aby zaprogramować… — Następnie naciśnij przycisk **PAMIĘĆ** ( )

Aby zaprogramować…	Następnie naciśnij przycisk **PAMIĘĆ** ( )
Ustawianie	Pojedyncze (Na wyświetlaczu widnieje **P**)
Usuwanie	Podwójne (Na wyświetlaczu widnieje **P**)

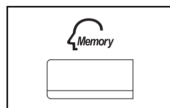
2. Ustaw program gotowania jak zwykle (mikrofale, grill, mikrofale i grill, konwekcja, mikrofale i konwekcja)



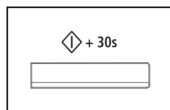
3. Naciśnij przycisk **Start** ( ).
Efekt: Ustawienia zostaną zapisane w pamięci kuchenki.

Korzystanie z ustawień

Najpierw umieść jedzenie na środku tacy obrotowej.



1. Naciśnij przycisk **pamięć** ( ).



2. Naciśnij przycisk **Start** ( ).
Efekt: Potrawa zostanie przygotowana w żądany sposób.

Ręczne wyłączanie funkcji obracania tacy

PL

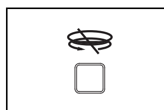
Przycisk włączania/wyłączania obracania tacy ( ) umożliwia przygotowywanie dużych potraw, które wypełniają całą przestrzeń w kuchence, zatrzymując obroty tacy (tylko w trybie gotowania ręcznego).



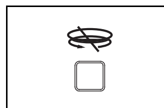
W takim przypadku wyniki mogą być mniej zadowalające, ponieważ gotowanie nie przebiega równomiernie. Zaleca się ręczne obrócenie potrawy po upływie połowy czasu gotowania.

Ostrzeżenie! Nie należy uruchamiać tacy obrotowej w przypadku pustej kuchenki.

Powód: Może to spowodować pożar lub uszkodzenie urządzenia.



1. Naciśnij przycisk **wł./wył. tacy obrotowej** ( ).
Efekt: Taca nie będzie się obracać.



2. Aby ponownie włączyć obracanie się tacy, naciśnij jeszcze raz przycisk **wł./wył. tacy obrotowej** ( ).
Efekt: Taca zacznie się obracać.



Przycisku **wł./wył. tacy obrotowej** ( ) nie należy naciskać w trakcie gotowania. Przed naciśnięciem przycisku **wł./wył. tacy obrotowej** ( ) należy najpierw wyłączyć gotowanie.

Lista naczyń i przyborów kuchennych

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofale muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia.

Należy zatem odpowiednio dobierać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot posiada specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych.

W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchence mikrofalowej.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓✗	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Talerz teflonowy	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Wyroby porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Naczynia żaroodporne	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
• Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Naczynia	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażania	✗	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
• Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
• Torby do zamrażania	✓✗	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ : Zalecane
✓✗: Używać ostrożnie
✗ : Niebezpieczne

Zasady przygotowywania potraw

MIKROFALE

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.
Mikrofale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

GOTOWANIE

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:
W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofale są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:
Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

Przykrywanie w czasie gotowania
Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne sposoby: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu
Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

Zasady gotowania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

Potrawa	Porcja	Włącznik	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Szpinak	150 g	600 W	5-6	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Brokuły	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody.
Groszek	300 g	600 W	7-8	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Zielona fasolka	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (marchewka/ groszek/ kukurydza)	300 g	600 W	7-8	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (danie chińskie)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.

Zasady przygotowywania potraw (ciąg dalszy)

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej szklanej miski z przykrywką - ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem.
Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas.
UWAGA: Po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

Makaron: Użyj dużej szklanej miski. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Podgrzewaj bez przykrycia.
W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Porcja	Włącznik	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Ryż biały (preparowany termicznie)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (preparowany termicznie)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250 g	900 W	16-17	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka zbóż (ryż + zboża)	250 g	900 W	17-18	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250 g	900 W	10-11	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło.
W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

Wskazówka: Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

Podczas gotowania świeżych warzyw kuchenka powinna być ustawiona na maksymalną moc (900 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Brokuły	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łodygami do środka.
Brukselki	250 g	6-6½	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250 g	4½-5	3	Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości.
Kalafior	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łodygami do środka.
Cukinie	250 g	4-4½	3	Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości.
Bakłażany	250 g	3½-4	3	Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.
Por	250 g	4-4½	3	Potnij pory na grube plastry.
Pieczarki	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.
Cebula	250 g	5-5½	3	Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody.
Papryka	250 g	4½-5	3	Potnij paprykę na małe plasterki.
Ziemniaki	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Zważ obrane ziemniaki i potnij je w kostkę o równej wielkości.
Rzepa	250 g	5½-6	3	Potnij rzepę w małą kostkę.

PL

PODGRZEWANIE

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni.

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20 °C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7°C.

Układanie i przykrywanie

Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa - mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Dużo efektywniejsze jest podgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 900 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W.

Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli. Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet).

Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie.

Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych).

Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość.

Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane.

Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać.

Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut.

Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

W przypadku podgrzewania płynu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy włożyć do napojów plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę oraz zamieszać je przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania.

PODGRZEWANIE ODŻYWEK DLA DZIECI

ODŻYWKI DLA DZIECI:

Wyłóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj! Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura: pomiędzy 30-40 °C.

MLEKO DLA DZIECI:

Wlej mleko do wysterylizowanej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nigdy nie podgrzewaj butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura: ok. 37 °C.

- **UWAGA:**

Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem.

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Zasady przygotowywania potraw (ciąg dalszy)

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Włącznik	Czas	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Odżywki dla dzieci (warzywa i mięso)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s. 60-70 s.	2-3	Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Podgrzewaj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Włącznik	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka) 300 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Przelej napój do szklanek i podgrzewaj bez przykrycia: Jedną filiżankę połóż na środku, 2 filiżanki ułóż naprzeciw siebie, a 3 filiżanki ułóż w okrąg. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj.
Zupa (schłodzona)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Nalej na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.
Potrawa duszona (schłodzona)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Umieść potrawę na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.
Pasta w sosie (schłodzona)	350 g	600 W	3½-4½	3	Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem zamieszaj.
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	4-5	3	Umieść nadziewane pierożki (np. ravioli, tortellini) na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.

PL

ROZMRAŻANIE

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości.

Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.

Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe.
Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe. Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.

Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem.
Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

Wskazówka: Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze około -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli obok.

Wszystkie rodzaje jedzenia należy rozmrażać przy użyciu poziomu mocy do rozmrażania (180 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Mięso				
Mielona wołowina	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Steki wieprzowe	250 g	7-8		
Drób				
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	14-15	15-60	Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Cały kurczak	1200 g	32-34		
Ryby				
Filety rybne	200 g	6-7	10-25	Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owiń folią ogon całej ryby. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Całe ryby	400 g	11-13		
Owoce				
Jagody	300 g	6-7	5-10	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Pieczywo				
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	1-1½ 2½-3	5-20	Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Tosty/kanapki	250 g	4-4½		
Chleb mieszany (mąka pszenna i żytnia)	500 g	7-9		

Zasady przygotowywania potraw (ciąg dalszy)

GRILL

Elementy grzejne grilla znajdują się we wnęce kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 2-3 minuty sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

Przybory kuchenne używane podczas grillowania

Powinny być wykonane z niepalnego materiału i mogą zawierać metalowe części. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:

Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

WAŻNA UWAGA:

W przypadku używania trybu grillowania należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawie, chyba że instrukcja zaleca inaczej.

MIKROFALE + GRILL

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy. Ten model został wyposażony w trzy tryby kombinowane: 600 W + grill, 450 W + grill i 300 W + grill.

Przybory kuchenne używane w trybie kombinowanym mikrofale + grill

Należy używać przyborów kuchennych umożliwiających przenikanie mikrofal. Przybory kuchenne powinny być niepalne. W trybie kombinowanym nie można używać przyborów zawierających elementy metalowe. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Jedzenie, które można gotować w trybie mikrofale + grill:

Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w trybie kombinowanym to wszystkie rodzaje jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także te wymagające krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka, które należy odwrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu przyrządzania). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

WAŻNA UWAGA:

W przypadku używania trybu kombinowanego (przycisk mikrofal z grillem) należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawie, chyba że instrukcja zaleca inaczej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli obok.

Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.

Podręcznik grillowania świeżej żywności

Rozgrzej grill, włączając na 2-3 minuty funkcję grillowania.

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Porcja	Włącznik	1. strona - czas (min)	2. strona - czas (min)	Instrukcje
Tosty	4 szt. (każdy ok. 25 g)	Tylko grill	3-4	2-3	Ułóż tosty obok siebie na wysokiej podstawie.
Pomidory koktajlowe	400 g	300 W + grill	5-6	-	Użyj niewielkich pomidorów. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Umieść na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.
Tost z pomidorami i serem	4 szt. (300 g)	300 W + grill	4½-5½	-	Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.
Tost hawajski (szynka, ananas, plastry sera)	4 szt. (500 g)	300 W + grill	6½-7½	-	Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na wysokiej podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.
Pieczone ziemniaki	500 g	600 W + grill	7-8	-	Przetnij ziemniaki na połówki Umieść je na wyższej podstawie, układając na ściętej stronie.
Ziemniaki gratin / warzywa (schłodzone)	450 g	450 W + grill	9-11	-	Włóż świeże ziemniaki gratin do małego naczynia z pyreksu. Postaw naczynie na wysokiej podstawie. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.
Pieczone jabłka	2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + grill	6½-7½	-	Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzynki i dodaj dżem. Połóż na górze kilka kawałków migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw naczynie na niskiej podstawie.
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	300 W + grill	9-10	7-8	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.

Świeża żywność	Porcja	Włącznik	1. strona - czas (min)	2. strona - czas (min)	Instrukcje
Steki wołowe (średni)	400 g (2 szt.)	Tylko grill	12-13	11-12	Posmaruj steki olejem. Ułóż je w okręgu na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.
Pieczona ryba	400-500 g	300 W + grill	5½-6½	5-6	Posmaruj skórę całej ryby olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż obok siebie dwie ryby (w przeciwnych kierunkach) na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.

KONWEKCJA

Pieczenie za pomocą konwekcji jest tradycyjnym i powszechnie używanym sposobem gotowania w piekarnikach, wykorzystującym obieg gorącego powietrza.
Na tylnej ściance kuchenki mikrofalowej umieszczony jest element grzejny i wentylator, dzięki czemu gorące powietrze może swobodnie krążyć.

Przybory kuchenne używane do gotowania konwekcyjnego

Można używać wszystkich przyborów używanych do pieczenia w piekarnikach, także blach i form do pieczenia.

Jedzenie, które można przygotowywać konwekcyjnie

W tym trybie można przyrządzać biszkopty, ciastka, bułki i ciasta z owocami, ciasta ptysiowe i suflety.

MIKROFALE + KONWEKCJA

Tryb ten umożliwia połączenie użycia mikrofal i gorącego powietrza, dzięki czemu czas gotowania ulega skróceniu, a danie zyskuje przypieczoną i chrupiącą powierzchnię.
Gotowanie konwekcyjne jest to tradycyjny sposób gotowania stosowany w zwykłych kuchenkach, w których obieg gorącego powietrza jest wytwarzany przez wentylator zamontowany na tylnej ściance.

Przybory kuchenne używane w trybie kombinowanym mikrofale + konwekcja

Powinny umożliwiać przenikanie mikrofal. Powinny być żaroodporne (np. szkło, ceramika lub porcelana bez metalowych elementów), tak jak przybory wymienione dla trybu mikrofale + grill.

Jedzenie, które można piec w trybie mikrofale + konwekcja:

Wszystkie rodzaje mięs i drobiu, a także potrawy zapiekane i dania z rusztu, biszkopty, lekkie ciasta z owocami, pieczone warzywa, babeczki i pieczywo.

Przewodnik gotowania konwekcyjnego świeżej i mrożonej żywności

Rozgrzej kuchenkę do odpowiedniej temperatury przy użyciu funkcji automatycznego wstępnego podgrzewania.
Poziomy mocy i czas gotowania konwekcyjnego zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Porcja	Włącznik	1. strona - czas (min)	2. strona - czas (min)	Instrukcje
PIZZA Mrożona pizza (już upieczone)	300-400 g	600 W + 220 °C	9-11	-	Umieść pizzę na wysokiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minuty.
MAKARON Mrożona lasagne	400 g	450 W + 200 °C	20-23	-	Włóż do szklanego naczynia odpowiedniej wielkości lub pozostaw w oryginalnym opakowaniu (upewnij się, że można je używać do przyrządzania potraw z wykorzystaniem mikrofal i gorącego powietrza). Połóż mrożoną lasagne na dolnej tacy. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.
MIĘSO Pieczeń wołowa / pieczona jagnięcina (średni)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	19-21	11-13	Posmaruj wołowinę/ jagnięcinę olejem i przypraw ją pieprzem, solą i papryką. Umieść ją na niskiej podstawie, układając tłustszą stroną do dołu. Po upieczeniu owiń mięso w folię aluminiową i pozostaw na 10-15 minut.
Pieczony kurczak	900-1000 g	450 W + 220 °C	16-18	12-15	Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kurczaka na niskiej podstawie jedną piersią w dół, drugą w górę. Odstaw na 5 minut.
PIECZYWO Świeże bułki (surowe ciasto)	4 szt. (200 g)	Tylko 200 °C	13-15	-	Ułóż bułki w okręgu na niskiej podstawie. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych! Odstaw na 2-3 minuty.
Pieczywo czosnkowe (mrożone, wstępnie upieczone)	200 g (1 szt.)	180 W + 220 °C	10-12	-	Ułóż zamrożoną bagietkę na papierze do pieczenia na dolnej tacy. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minut.

PL

Przewodnik gotowania konwekcyjnego świeżej i mrożonej żywności
Rozgrzej kuchenkę do odpowiedniej temperatury przy użyciu funkcji automatycznego wstępnego podgrzewania.
Poziomy mocy i czas gotowania konwekcyjnego zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Porcja	Włącznik	1. strona - czas (min)	2. strona - czas (min)	Instrukcje
CIASTO Ciasto z jabłkami (surowe ciasto)	500 g	Tylko 180 °C	40-45	-	Włóż surowe ciasto (300 g) do małej, okrągłej blachy z czarnego metalu (średnica 18 cm). Ułóż na wierzchu plasterki jabłka (200 g). Postaw na niskiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5-10 minut.
Małe babeczki (surowe ciasto)	12 x 30 g (350-400 g)	Tylko 200 °C	15-18	-	Wyłóż surowe ciasto do papierowych foremek. Ustaw foremki na niskiej podstawie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5 minut.
Ciastka (surowe ciasto)	100-150 g	Tylko 200 °C	9-12	-	Rozgrzej kuchenkę wraz z okrągłą, metalową blachą do pieczenia lub skorzystaj z talerza teflonowego. Połóż ciastka na blasze. Umieść talerz na niskiej podstawie.
Mrożone ciasto	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Umieść mrożone ciasto na niskiej podstawie. Po rozmrożeniu i podgrzaniu odstaw na 15-20 minut.

DODATKOWE WSKAZÓWKI

ROZTAPIANIE MASŁA
Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką.
Podgrzewaj przez 30-40 sekund przy użyciu mocy 900 W, aż do roztopienia masła.

ROZTAPIANIE CZEKOLADY
Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.
Podgrzewaj przez 3-5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia.
Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

ROZTAPIANIE ZESTALONEGO MIODU
Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.
Podgrzewaj przez 20-30 sekund przy użyciu mocy 300 W, aż do roztopienia.

ROZTAPIANIE ŻELATYNY
Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody.
Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej.
Roztapiaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W.
Po roztopieniu zamieszaj.

PRZYGOTOWANIE POLEWY I LUKRU NA CIASTA
Zmieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody.
Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½ do 4½ minuty przy użyciu mocy 900 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

GOTOWANIE DŻEMU
Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj.
Gotuj pod przykryciem przez 10-12 minut przy użyciu mocy 900 W.
Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

GOTOWANIE BUDYNIU / KREMU Z MLEKA I JAJ
Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½ do 7½ minut przy użyciu mocy 900 W.
Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj.

PRZYPIEKANIE PLASTERKÓW MIGDAŁÓW
Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu.
Przypiekaj przez 3½ do 4½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj.
Pozostaw na 2-3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Czyszczenie kuchenki mikrofalowej

Wymienione poniżej części kuchenki należy czyścić regularnie w celu usunięcia tłuszczu i pozostałości jedzenia:

- ***Powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne***
- ***Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek***
- ***Taca obrotowa i pierścienie obrotowe***

☛ Uszczelki powinny być **ZAWSZE** czyste, aby można było poprawnie zamykać drzwiczki.

☛ Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na działanie urządzenia, a nawet stwarzać zagrożenie dla użytkownika.

1. Zewnętrzne powierzchnie należy czyścić za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Po umyciu spłukać i wysuszyć.

2. Zachlapania i plamy na wewnętrznych powierzchniach lub na pierścieniu obrotowym należy usuwać za pomocą szmatki namoczonej w wodzie z detergentem. Po umyciu spłukać i wysuszyć.

3. Aby ułatwić zmycie zaschniętych pozostałości jedzenia i usunąć nieprzyjemne zapachy, należy umieścić na tacy obrotowej szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego i podgrzewać ją przez 10 minut przy użyciu maksymalnej mocy.

4. W razie potrzeby tacę można normalnie myć (także w zmywarce).

✉ **NIE WOLNO** wlewać wody do otworów wentylacyjnych.
NIE WOLNO używać produktów zawierających składniki ścierne i rozpuszczalników. Należy szczególnie uważać podczas czyszczenia uszczelnienia drzwiczek, by nie dopuścić do:

- gromadzenia się pozostałości jedzenia,
- uniemożliwienia przez pozostałości jedzenia prawidłowego zamykania drzwiczek.

✉ Wnękę kuchenki należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.

✉ Podobnie jak w przypadku innych urządzeń kuchennych, takich jak płyty grzejne, piekarniki itp., kuchenki mikrofalowej nie należy czyścić myjkami parowymi.

Przechowywanie i naprawa kuchenki mikrofalowej

Podczas przechowywania kuchenki mikrofalowej lub oddawania jej do naprawy należy przestrzegać kilku prostych zasad.

Kuchenki nie wolno używać, jeśli uszkodzeniu uległy drzwiczki lub ich uszczelnienie, w tym m.in.:

- ***zawias jest złamany,***
- ***uszczelnienie jest zużyte,***
- ***obudowa jest uszkodzona lub pogięta.***

Naprawy powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

☛ **NIGDY** nie zdejmować obudowy kuchenki. Jeśli kuchenka jest uszkodzona i wymaga naprawy lub pojawiły się wątpliwości dotyczące jej działania:

- Odłącz kuchenkę od sieci
- Skontaktuj się z najbliższym serwisem

✉ Jeśli przez pewien czas nie chcesz korzystać z kuchenki, przechowuj ją w miejscu suchym i niezakurzonym.

- **Powód:** Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

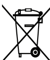
PL

Parametry techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.

Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz AC
Pobór mocy Moc maksymalna Mikrofale Grill (element grzejny) Konwekcja (element grzejny)	 2700 W 1400 W 1250 W Maks. 2050 W
Moc wyjściowa	100 W / 900 W - 6 poziomów (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Wymiary (szer. x głęb. x wys.) Obudowa Wnętrze kuchenki	 522 x 539 x 312 mm 355 x 380,6 x 234 mm
Pojemność	32 ℓ
Waga Netto	 ok. 21 kg

Poland



Prawidłowe usuwanie produktu
(zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Energia

Kuchnia microfalowa SAMSUNG	**CE117AE**
Znamionowy pobór mocy	1.4 kW
Sprawność	55.7 %
Stopień równomierności pieczenia	3.5
Norma : EN 60705	



ELECTRONICS

Jeżeli masz jakieś uwagi lub pytania w sprawie produktów marki Samsung, skontaktuj się z naszą infolinią.

Tel : 0 801 1 SAMSUNG (172678)
022-607-93-33

www.samsung.com/pl